KING KOOKER®

HORNILLOS PARA COCINAR
AL AIRE LIBRE

SOUTHWESTERN SIZZLER™
MODEL# 1203
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO

NÚMERO DE MODELO/SERIE _____

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA ENSAMBLAR CORRECTAMENTE Y USAR EL APARATO DE MANERA SEGURA. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y USAR EL APARATO. SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES AL USAR EL APARATO.
GUARDE ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA.

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue.
Jefferson, LA 70121
Si tiene algún problema o inquietud
llámenos gratis al
1-800-783-3885
De 7:30 AM a 3:30 P.M. Hora Central • De lunes a viernes
(504) 736-0201
www.kingkooker.com

⚠ ADVERTENCIA

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre la válvula de gas que alimenta al aparato.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Si el olor persiste, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente.

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES PUEDE OCASIONAR INCENDIOS O EXPLOSIONES QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

PELIGRO

1. Nunca haga funcionar este aparato sin vigilancia.
2. Nunca haga funcionar este aparato a menos de 10 pies o 3.05 m de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas. No coloque el artefacto debajo de NINGUNA construcción.
3. Use unidades que funcionan a propano únicamente al aire libre. Los riesgos implícitos son incendios y emanaciones de monóxido de carbono. La falta de ventilación puede producir lesiones o la muerte.
4. Nunca haga funcionar este aparato a menos de 25 pies o 7.5 m de cualquier líquido o vapor inflamable.
5. No llene el recipiente para cocinar por encima de la línea máxima de llenado (si corresponde).
6. Al cocinar en aceite o grasa, siempre utilice el termómetro suministrado y no permita nunca que el aceite o la grasa se caliente más de 350 °F (177 °C). Si la temperatura supera los 350 °F (177 °C) o si el aceite comienza a echar humo, APAGUE inmediatamente el quemador o el suministro de gas.
7. Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después del proceso de calentamiento. No toque nunca el aparato hasta que los líquidos se hayan enfriado a 100°F, o 38°C, o menos.
8. Si ocurre un incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos inmediatamente. No intente apagar con agua un fuego de aceite o grasa. Cuando cocine, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. En algunas circunstancias, un extintor tipo BC o ABC puede contener este tipo de incendio.

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

⚠ ADVERTENCIA

LEA Y COMPRENDA ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

(En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.)

1) Este aparato debe ser VIGILADO. NO lo deje desatendido mientras el quemador está encendido o cuando calienta aceite, grasa o agua, o mientras cocina. Vigile el aparato mientras siga caliente después de cocinar [aceite, grasa o agua a más de 100 °F (38 °C)]. Los líquidos calentados y el equipo pueden abrasar por mucho tiempo después de haber terminado de cocinar.
2) Mantenga siempre a los niños, a cualquier persona no autorizada y a las mascotas lejos del aparato.
3) El uso del alcohol y las drogas con o sin receta puede deteriorar sus habilidades para ensamblar adecuadamente o para manejar con seguridad este aparato. NO ensamble ni maneje este aparato si está usando alcohol o drogas con o sin receta.
4) Este aparato es para cocinar AL AIRE LIBRE solamente. NO lo use en edificios, garajes, carpas ni en ningún otro espacio interior. NO lo use dentro ni encima de ningún vehículo o barco recreativo. No use NUNCA este aparato como calentador.
5) No coloque este aparato bajo NINGUNA estructura por encima de la cabeza. Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3.05m) desde los lados, frente y parte trasera del aparato a CUALQUIER construcción. Mantenga el área libre de cualquier material combustible. No utilice el artefacto en ningún balcón o terraza de un departamento o condominio, ni debajo de éstos.
6) Al cocinar, el aparato debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, libre de materiales combustibles, como el ladrillo, el cemento, o la tierra. No son apropiadas las superficies como la madera, el asfalto o el plástico, ya que pueden quemarse, ampollarse o derretirse.
7) Examine todas las conexiones del hornillo para asegurarse de que no tengan fugas antes de cada utilización. Mantenga la manguera de abastecimiento de combustible lejos de cualquier superficie calentada. Sólo debe usarse con este artefacto el ensamblaje de manguera y regulador LP de Metal Fusion, Inc.
8) Este artefacto no debe utilizarse para freír pavos.
9) Al cocinar en aceite o grasa, se DEBE usar el termómetro provisto. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y uso adecuado del termómetro. Si el termómetro que viene con la freidora/hervidora se ha perdido o estropeado, deberá obtener el termómetro de reemplazo específicado por Metal Fusion, Inc. antes de usar el aparato.
10) Si la temperatura del aceite para cocinar supera los 350 °F o 177 °C, o si el aceite comienza a echar humo, cierre inmediatamente el suministro del gas y espere a que la temperatura baje a menos de 350 °F o 177 °C antes de volver a encender el quemador de acuerdo con las instrucciones de este manual.
11) Al cocinar en aceite o grasa, tenga a mano un extintor tipo BC o ABC. Si ocurre un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame a los bomberos inmediatamente. Un extintor tipo BC o ABC podría contener el fuego en algunas circunstancias.
12) No llene NUNCA la olla por encima de la marca de llenado con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer el nivel adecuado de aceite, grasa o agua.

13) Al echar agua o hielo de cualquier origen al aceite o grasa puede hacer que se derrame y causar quemaduras graves por la salpicadura. Al freír en aceite o grasa, todos los alimentos DEBEN estar completamente descongelados y secados con un trapo antes de meterlos a la freidora.

14) No eche nunca alimentos o accesorios al líquido de cocinar caliente. Coloque despacio los alimentos o accesorios dentro del líquido para cocinar para evitar que salpique o se desborde. Al sacar alimentos del aparato, tenga cuidado para evitar las quemaduras de los líquidos de cocina calientes.

15) Este aparato y la olla, incluso los mangos y las tapas, se calientan de manera peligrosa al usarlos. Use agarraderas para ollas o guantes para hornos bien aislados para protegerse de las superficies calientes o de las salpicaduras de líquidos calientes. Recomendamos usar también gafas de seguridad para protegerse de las salpicaduras de aceite. El aceite permanece peligrosamente caliente por horas después de usarlo.

16) NO coloque la olla vacía en el aparato cuando esté funcionando. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en la olla mientras el aparato esté funcionando. No use nunca una olla más grande que la capacidad y diámetro especificados en este manual.

17) Si llueve, nieva, graniza, o cae cualquier otro tipo de precipitación mientras cocina con aceite o grasa, tape inmediatamente la olla y apague los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente transportar el aparato o la olla.

18) NO transporte el aparato mientras esté funcionando. Permita que se enfríe la olla hasta los 100 °F o 38 °C antes de moverlo o guardarlo.

19) Evite tropezar o chocar con el aparato para evitar el contacto con el artefacto caliente, derrames o salpicaduras de líquidos calientes.

20) Consulte la sección de Utilización y Cuidado para ver la información sobre el tanque de Gas LP. Se debe usar un tanque de 20 libras (9 kg) con este hornillo. El tanque de suministro de gas LP debe tener un aro protector y debe estar construido y etiquetado de acuerdo con las especificaciones para tanques de gas LP por el Ministerio de Transporte de los EE.UU. (DOT), o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods. No guarde los tanques de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. No llene nunca el tanque más del 80%. Para que se eliminen los vapores adecuadamente, el tanque de 20 libras (9 kg) debe usarse en posición vertical. El cilindro debe apagarse cuando no está en funcionamiento. No seguir estas instrucciones y advertencias puede causar incendios o explosiones que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

21) Este aparato no está diseñado para utilización comercial.

22) Use aparatos King Kooker® sólo de acuerdo a las ordenanzas estatales y locales o, si no existen códigos locales, de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSIZ223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code.

⚠ ADVERTENCIA

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

ÍNDICE

Advertencias. 2-4

Índice 5

Garantía 6

Inscripción del propietario 7-8

Sección I: Instrucciones de ensamblaje 9-10
Instrucciones de ensamblaje y diagramas 9-10

Sección II: Utilización y cuidado 11-16
Instrucciones del termómetro y precauciones especiales de seguridad al usar hornillos para cocinar al aire libre para freír en mucho aceite 11
Determinación de los niveles de llenado adecuado de los recipientes para cocinar. 12
Información sobre el tanque de gas LP 12
Instrucciones de conexión. 13
Instrucciones para la prueba de fugas 13
Instrucciones de colocación 13
Instrucciones para encender y operar. 14
Cómo apagar y guardar el hornillo después de usarlo 15
Mantenimiento de hornillos y accesorios para cocinar al aire libre 15
Cuidado de los utensilios de aluminio y hierro fundido. 16
Información respecto al aceite para cocinar. 16

Sección III: Recetas. 17-21
Marisco frito 17
Pescado a la plancha. 17
Aros de cebolla fritos. 17
Setas fritas 17
Alas King Kooker® 17
Recetas de especialidades Southwestern Sizzler™ 18-21
Tamales King Kooker® 18
Tacos King Kooker®. 19
Frijoles pintos King Kooker® 19
Fajitas de carne de res King Kooker® 20
Quesadillas King Kooker® 21
Plátanos fritos King Kooker® 21

Sección IV: Preguntas frecuentes 22

METAL FUSION, INC.
GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE CUBRE ESTA GARANTÍA
Esta garantía cubre cualquier defecto de materiales o fabricación de todos los componentes de este hornillo para cocinar al aire libre con las excepciones que se indican a continuación.

CUÁNTO DURA LA COBERTURA
Esta garantía es válida por un año desde la fecha de la compra. Guarde su recibo con este manual para referencia futura.

LO QUE NO CUBRE
Esta garantía no cubre lo siguiente:

Daños indirectos o incidentales. Esta garantía no cubre los daños indirectos o incidentales que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre. La responsabilidad de Metal Fusion, Inc. está, en cualquier caso, limitada al precio de la compra original de este hornillo para cocinar al aire libre y se mantiene vigente sólo mientras el producto retenga la configuración original en que fue construido. Algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos o incidentales, así que es posible que la limitación o exclusión descrita anteriormente no le corresponda a usted.

Manejo negligente. Esta garantía no cubre los daños que surjan de cualquier manera debido a la utilización negligente de este hornillo para cocinar al aire libre.

Equipo alterado, reparado o maltratado. Esta garantía no cubre los daños que surjan de cualquier manera por el uso de este hornillo para cocinar al aire libre si ha sido alterado o reparado por personas a parte de Metal Fusion, Inc., o si ha sido abusado o maltratado, o si ha sido usado de cualquier manera que contradiga las instrucciones de operación del fabricante, incluso, entre otras cosas, cualquier daño a las ollas del consumidor por haberlas colocado vacías en un hornillo encendido.

Otras supuestas responsabilidades. A menos que la ley indique lo contrario, esta garantía no cubre ningún cargo de responsabilidad que surja de cualquier manera por el uso de este producto cuando dicho cargo de responsabilidad haya sido supuestamente asumido por cualquier otra persona o agente.

Pintura, descoloración y herrumbre. Esta garantía no cubre la pintura del hornillo para cocinar al aire libre, ya que con su utilización normal, la pintura se quemará. Esta garantía tampoco cubre la descoloración o herrumbre ya que estos fenómenos son parte del desgaste normal del hornillo.

LO QUE METAL FUSION, INC. HARÁ
Metal Fusion, Inc. reparará o reemplazará cualquier hornillo para cocinar al aire libre que demuestre tener defectos de materiales o fabricación. En caso de que la reparación no sea posible o económicamente practicable, Metal Fusion, Inc. reemplazará su hornillo para cocinar al aire libre con un hornillo para cocinar al aire libre idéntico o sustancialmente equivalente. Metal Fusion, Inc. realizará este servicio gratuitamente, excepto por los gastos de envío del hornillo para cocinar al aire libre o de las partes.

CÓMO CONSEGUIR SERVICIO
En caso de que experimente problemas o malfuncionamiento con su hornillo para cocinar al aire libre, simplemente llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL
Esta garantía le da derechos específicos, y puede que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

INSCRIPCIÓN DEL PROPIETARIO

Estimado cliente,

¡Gracias por comprar un hornillo King Kooker®! Por favor dedique unos minutos a llenar su formulario de inscripción y enviárnoslo. Siempre nos agrada escuchar comentarios y sugerencias de nuestros clientes sobre nuestros productos. Al completar esta inscripción usted nos permite comunicarnos con usted si surge la necesidad. Por favor guarde su recibo con su manual de instrucciones. Lo necesitará como prueba de compra para que nosotros le ayudemos si surge algún problema con su hornillo.

Nombre: _____
E-Mail: _____
Dirección: _____
_____
_____
Número de teléfono: _____

Modelo #_____
Fecha de compra _____
Lugar de compra _____
Precio pagado _____
¿Fue esto un regalo _____ o _____ lo compró usted mismo?
_____

_____

Comentarios:

_____
_____

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES SATISFACER AL CLIENTE. Si tiene cualquier pregunta o problema, llámenos al 1-800-783-3885 antes de devolver este producto al lugar donde lo compró. Por favor tenga su recibo a mano cuando llame.

GRACIAS,
DISFRUTE DE SU EXPERIENCIA.

CORTAR AQUÍ

PEGAR AQUÍ CON CINTA ADHESIVA

DOBLAR

_____

_____

_____

Ponga un sello aquí

METAL FUSION, INC.
712 St. George Avenue
Jefferson, LA 70121

DOBLAR

SECCIÓN I

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y DIAGRAMAS

⚠ ADVERTENCIA

ANTES DE USAR EL APARATO, DEBE LEER Y COMPRENDER EL MANUAL DE UTILIZACIÓN Y CUIDADO

(En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.)

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

LLAVE TORSIOMÉTRICA O LLAVE AJUSTABLE, UN DESTORNILLADOR, SOLUCIÓN PARA PRUEBA DE FUGAS

1. Antes de ensamblar, compruebe que todos los componentes del hornillo estén incluidos en el embalaje. Identifique estas partes del hornillo con el dibujo de ensamblaje. Los accesorios como las ollas pueden variar según el modelo. Consulte la lista de accesorios en la caja de su hornillo. Las siguientes partes se consideran esenciales y deben estar incluidas en el embalaje, independientemente del número del modelo.

   Lista de partes necesarias:

   Soporte del hornillo, quemador de metal fundido, manguera LP y regulador, termómetro

   Si falta alguna de estas partes, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al 1-800-783-3885 de 7:30 a.m. a 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes para solicitar los repuestos.

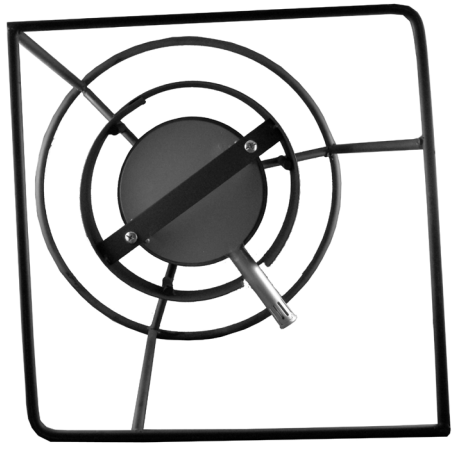
2. Lea las instrucciones de ensamblaje, y comprenda la secuencia del ensamblaje antes de comenzar a ensamblar su hornillo.

3. Coloque el quemador en el soporte del hornillo como se indica a continuación.

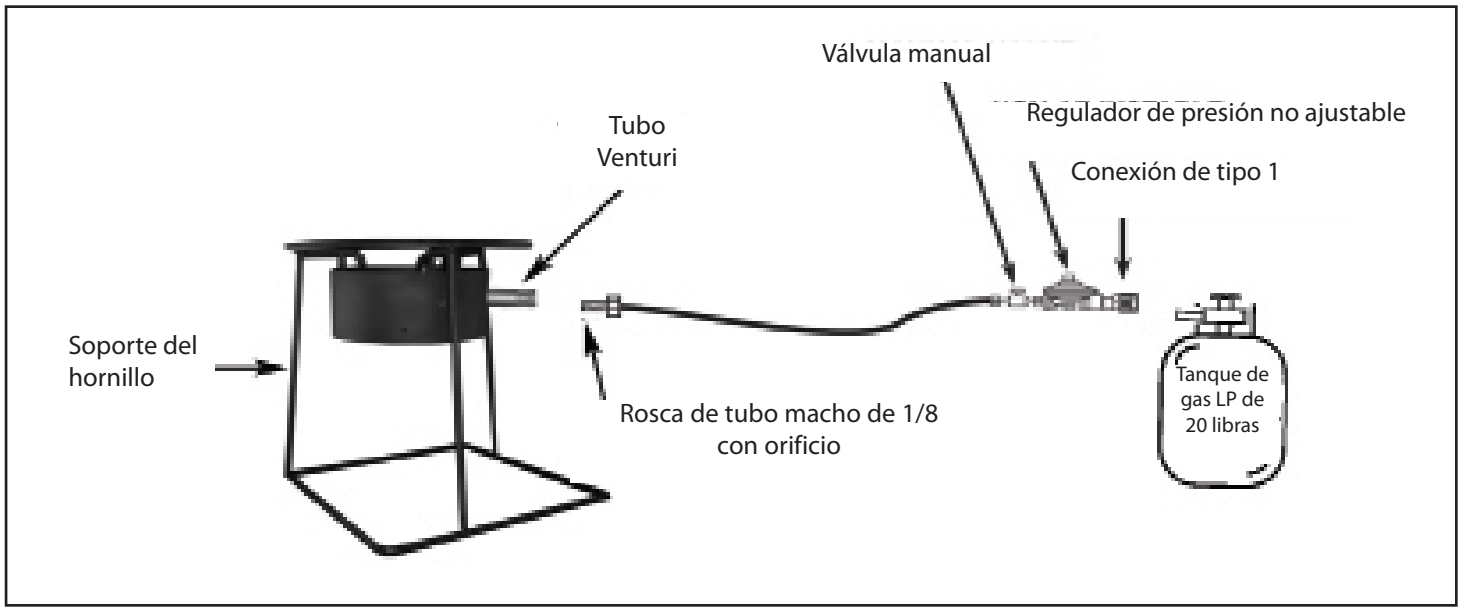
   A. Con un destornillador, retire los dos tornillos de los soportes receptores del quemador ubicados en la parte inferior de éste.
   B. Ponga el soporte del hornillo boca arriba, como se muestra en la Figura 1.
   C. Alinee los dos orificios de la barra plana en el soporte del hornillo con los dos orificios de los soportes receptores ubicados en la parte inferior del quemador. El tubo Venturi del quemador debe insertarse en el agujero del recubrimiento.
   D. Coloque los tornillos a través de la barra plana y de los soportes receptores del quemador. Ajuste con el destornillador. Consulte la Figura 1 más abajo para instalar correctamente el quemador.
   E. Ponga el soporte del hornillo al derecho. Compruebe que el quemador quede nivelado y esté bien asegurado.

Vista inferior para el ensamblaje

Figura 1



4. Coloque la manguera en el quemador como se indica a continuación.


Válvula manual
Regulador de presión no ajustable
Tubo Venturi
Conexión de tipo 1
Soporte del hornillo
Tanque de gas LP de 20 libras
Rosca de tubo macho de 1/8 con orificio

A. Ajuste el conector de la manguera al tubo Venturi con una llave torsiométrica hasta un momento de torsión de 95 por 105 libras/pulgada. Como alternativa, ajústelo bien manualmente y luego, con la llave, ajuste de 1 a 1 1/2 vueltas más.

5. Consulte la sección de Utilización y cuidado para ver más instrucciones.

SECCIÓN II
UTILIZACIÓN Y CUIDADO

(En todo este manual, las palabras aparato, hornillo, freidora/hervidora, quemador y estufa se usarán indistintamente para referirse al hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre.)

⚠ ADVERTENCIA

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO!
NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTRUCCIONES DEL TERMÓMETRO Y PRECAUCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA USAR HORNILLOS PARA COCINAR AL AIRE LIBRE PARA FREÍR CON MUCHO ACEITE

1. Use siempre un termómetro al utilizar este artefacto como una freidora o hervidora.

   a. Cada vez que use el aparato, asegúrese antes de que el termómetro esté calibrado adecuadamente colocando la punta en una olla de agua hirviendo. El termómetro debe indicar 212 °F con un margen de +/-20°, o 100 °C con un margen de +/-10 °. Si el termómetro está mal calibrado, comuníquese con Metal Fusion, Inc. para obtener otro antes de usar el aparato.

   b. Cuelgue el termómetro dentro de la olla con el sensor dentro del líquido para cocinar. No coloque nunca la tapa sobre la olla cuando esté vigilando la temperatura del aceite.

   c. Una vez encendido el fuego, vigile todo el tiempo la temperatura que indica el termómetro. El agua hierve a 212 °F (100°C). No debe permitir que la temperatura del aceite supere los 350 °F (177°C).

   IMPORTANTE: El aceite se puede encender a temperaturas elevadas. La mayoría de los termómetros King Kooker® tienen una Zona Roja más allá de los 350 °F (177°C) que indica Peligro. No permita nunca que la temperatura supere los 350 °F (177°C). Si sobrepasa los 350°F (177°C), APAGUE inmediatamente el hornillo y cierre el suministro de gas y espere a que la temperatura descienda por debajo de los 350°F (177°C) antes de encenderlo de nuevo según las instrucciones del manual. Si el aceite comienza a echar humo en cualquier momento al cocinar, APAGUE inmediatamente el hornillo y cierre el suministro de gas independientemente de lo que indique el termómetro. Deje que el aceite se enfríe, luego comuníquese con Metal Fusion, Inc. para más instrucciones.

   d. Una vez que haya terminado de cocinar y haya apagado el hornillo, deje que la temperatura del aceite se enfríe por debajo de los 100 °F (38°C) antes de mover la olla, el aceite, o el hornillo.

   e. Por favor llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 si tiene cualquier pregunta respecto al uso u operación del termómetro.

2. No cubra nunca la olla al cocinar en aceite.

3. Siempre deshiele y seque el alimento completamente antes de colocarlo en aceite caliente. Los alimentos congelados o mojados pueden hacer que el aceite se desborde.

4. No coloque nunca una olla vacía sobre una llama expuesta.

5. En caso de que llueva, nieve, granice o caiga cualquier otro tipo de precipitación mientras esté cocinando en aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente y apague el hornillo y el suministro de gas. No intente trasladar el aparato o el recipiente para cocinar.

6. Al cocinar en aceite o grasa, debe tener a mano materiales para extinguir incendios. En caso de incendio de aceite o grasa NO intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente a los bomberos. En algunos casos, un extintor tipo BC o tipo ABC podría, bajo ciertas circunstancias, contener el fuego.

7. Este artefacto no debe utilizarse para freír pavos.

DETERMINACIÓN DE LOS NIVELES DE LLENADO ADECUADO DE LOS RECIPIENTES PARA COCINAR

Nunca llene excesivamente el recipiente para cocinar con aceite, grasa o agua. No llene nunca la olla por encima de la línea máxima de llenado. Si la olla no tiene una línea que indique el nivel máximo permitido, siga las siguientes instrucciones para determinar cuánto líquido para cocinar usar:

a. Coloque el alimento sobre o dentro del soporte.

b. Coloque el alimento y el soporte dentro del recipiente vacío.

c. Llene el recipiente de agua justo hasta que el alimento quede completamente sumergido. Debe haber un mínimo de 3 pulgadas (7.5 cm) entre el nivel del agua y el borde del recipiente.

d. Saque el alimento del recipiente y marque el nivel de agua en el recipiente o mida la cantidad de agua en el recipiente.

e. Vacíe el agua y seque completamente el recipiente y el alimento.

f. Ésta es la cantidad de líquido para cocinar necesaria para cocinar el producto en el recipiente.

INFORMACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP

Los hornillos para cocinar al aire libre de King Kooker® están fabricados para ser usados con tanques de gas LP de 20 lb (9 kg). Entre la información importante que debe recordar sobre los tanques de gas LP está:

1. Siempre lea y siga las instrucciones del fabricante del tanque.
2. Asegúrese de que el tanque de gas no esté demasiado lleno. El peso máximo de un tanque adecuadamente lleno es de aproximadamente 38 libras (17 kg). Nunca lo llene más del 80%.
3. Asegúrese de que la válvula tenga la conexión adecuada para conectores de aparatos de Tipo 1.
4. No guarde un tanque de gas LP de repuesto bajo o cerca de este aparato.
5. Desconecte el tanque del hornillo para guardarlo.
6. Guarde el tanque fuera del alcance de los niños.
7. No use el tanque en edificios, garajes ni espacios interiores.
8. Use siempre un tanque de 20 libras (9 kg) en posición vertical para que los vapores se eliminen adecuadamente. También se debe guardar y transportar en posición vertical.
9. El tanque debe tener un anillo de protección para la válvula del tanque.
10. Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en funcionamiento. Instale la tapa guardapolvo únicamente en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con ésta. Otros tipos de tapas o tapones pueden ocasionar una fuga de propano.
11. El cilindro debe APAGARSE cuando no se lo utiliza.

⚠ ADVERTENCIA

SIEMPRE LEA Y SIGA ESTAS INSTRUCCIONES Y LAS DEL FABRICANTE DEL TANQUE.
NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

1. Compruebe que la válvula de ensamblaje de la manguera no deje pasar el gas. Haga girar la válvula manual hacia la derecha hasta que pare. Ésta es la posición de APAGADO.
2. Conecte el regulador a la válvula del tanque haciendo girar el conector de tipo 1 a la derecha. Apriete manualmente. Consulte el diagrama de conexión de la manguera correspondiente para el aparato en la página 10.
3. Haga la prueba de fugas:

PRUEBA DE FUGAS

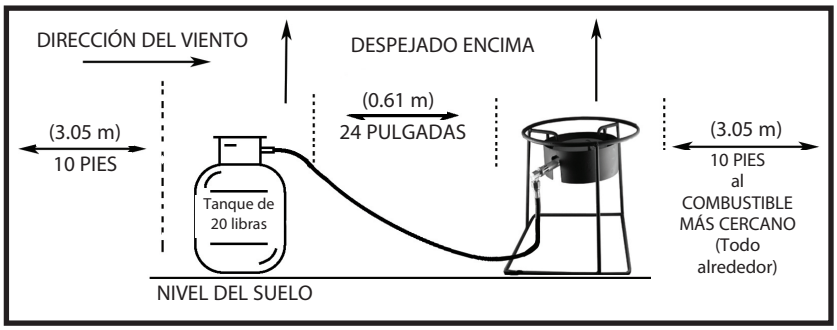
Antes de encender el aparato, debe realizar satisfactoriamente una minuciosa prueba de fugas usando una solución sin amoniaco de agua con jabón (50% jabón sin amoniaco y 50% agua). Esto se aplica con un pincel pequeño a todas las conexiones de gas una vez abierta la válvula del tanque (no más de 1/2 vuelta). Si ve burbujas que indican una fuga, cierre el tanque y apriete la conexión de la fuga hasta que la prueba muestre que ya no hay fuga.

Si la fuga no para después de ajustar la conexión, llame a Metal Fusion, Inc. (800) 783-3885, para recibir asistencia.

NUNCA UTILICE EL ENSAMBLE DE MANGUERA Y REGULADOR SI HAY UNA FUGA.

4. Antes de encender el hornillo, compruebe que el tubo Venturi esté libre de obstrucciones y que el orificio esté adecuadamente enroscando al tubo Venturi según las instrucciones de la página 10. Ambas situaciones deben corregirse si es necesario antes de encender el aparato para evitar el retroceso de la llama.

INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN



⚠ ADVERTENCIA

Deje 24 pulgadas (0.61 m) entre el tanque y el aparato. Colocar el tanque demasiado cerca del aparato puede ocasionar incendios o explosiones que pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

La manguera que conecta el aparato al tanque presenta un peligro de tropiezo. No pase sobre la manguera ni camine entre el tanque y el aparato. Un tropiezo podría hacer que el aparato o el tanque se vuelque, lo cual puede crear un incendio o una explosión que puede causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

1. No opere este artefacto en un radio de 10 pies (3.05 m) de ninguna estructura, material combustible o cilindro de gas. No opere este artefacto en un radio de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido o vapor inflamable.

2. No debe haber encima nada combustible ni un techo.

3. Deje 24 pulgadas de espacio (0.61 m) entre el tanque de gas LP y el aparato.

4. El tanque de gas LP y el aparato deben colocarse de manera que el viento lleve el calor del aparato en dirección contraria al tanque de propano. Esto ayuda a evitar incendios al llevar las llamaradas de los fuegos de grasa lejos del tanque de propano.

5. Centre la olla sobre el quemador del hornillo. NO use ollas de más de 30 cuartos de galón (28.39L).

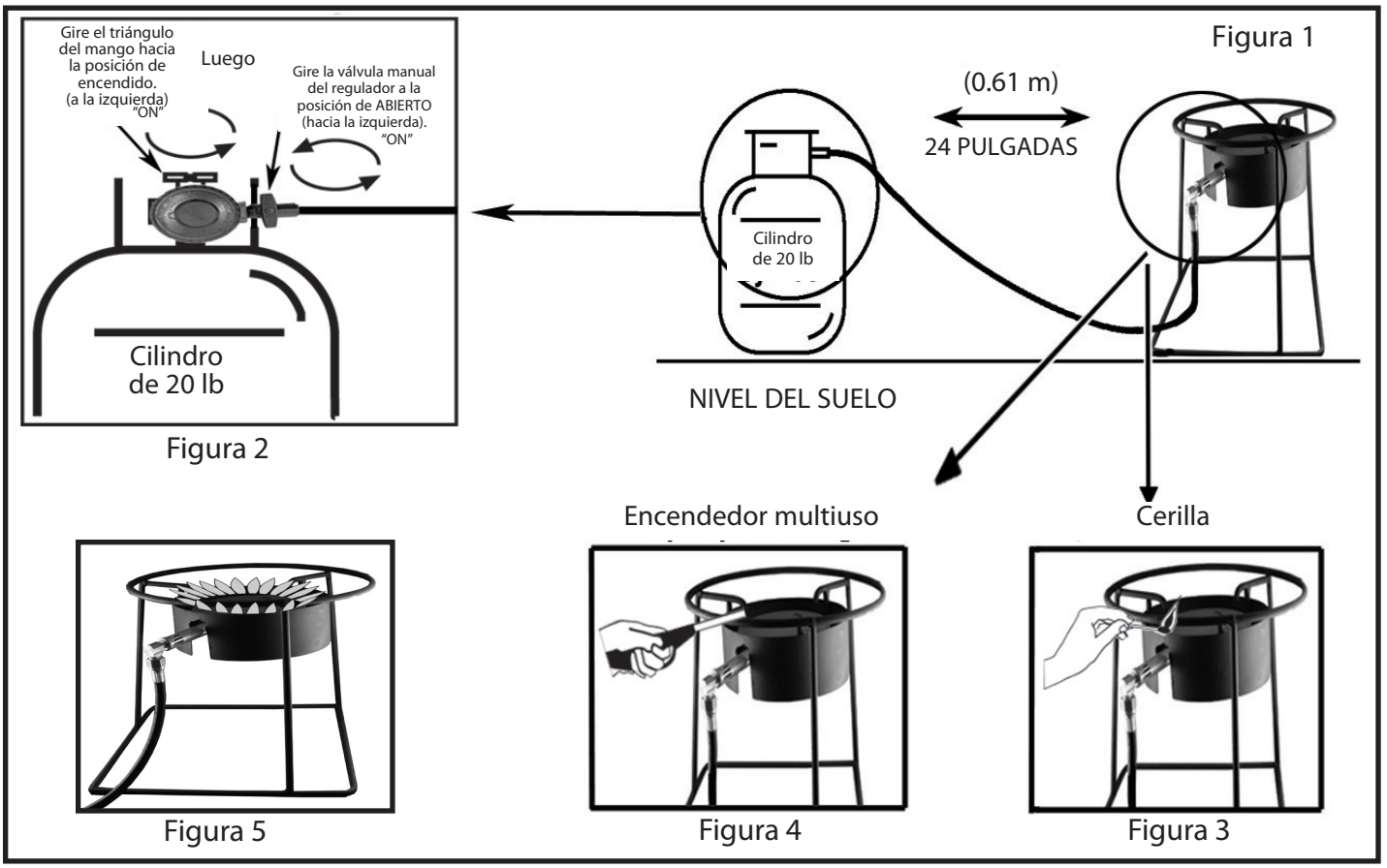
INSTRUCCIONES PARA ENCENDER Y OPERAR

⚠ ADVERTENCIA

NO SE DEBE ENCENDER EL HORNILLO SIN ANTES SEGUIR COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE COLOCACIÓN ANTERIORES.

1. Examine el quemador para asegurarse de que esté armado según la ilustración (Figura 1).
2. Asegúrese de que la válvula manual esté APAGADA (“OFF”) haciéndola girar hacia la derecha hasta que pare.
3. Abra la válvula de control del tanque haciéndola girar a la izquierda según el diagrama (Figura 2).
4. Coloque el extremo de un encendedor multiuso encima del quemador, como se indica en la Figura 4, o coloque una cerilla encendida encima del quemador, como lo indica la Figura 3. Mueva el control de la válvula manual hacia la posición de “ENCENDIDO” (“ON”) (Figura 2) hasta que se encienda el hornillo. Al hacer girar la válvula manual hacia la izquierda, aumenta el flujo de gas en el quemador y, por lo tanto, el tamaño de la llama (Figura 5).

   Al encender el quemador, si la ignición no ocurre a los 3 o 5 segundos, haga girar la válvula manual y la válvula del tanque hacia la derecha hasta que paren. Ésta es la posición de APAGADO (“OFF”). Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento de encendido.
5. Compruebe que la llama sea azul y que las llamas salgan de todas las ranuras del quemador (ver Figura 5). Si la llama es amarilla, o si algunas de las ranuras no tienen llama, esto indica que puede haber una obstrucción en el tubo Venturi o en las ranuras. Consulte las instrucciones de mantenimiento de la página 15 para más información respecto a las llamas amarillas.
6. Vigile siempre la llama durante todo el tiempo que cocine. Si la llama se apaga por accidente en cualquier momento, CIERRE inmediatamente la válvula manual y la válvula de control del tanque (“OFF”). Espere 5 minutos para que el gas se disperse y encienda de nuevo según las instrucciones para encender en esta sección.



⚠ ADVERTENCIA

NO COLOQUE NUNCA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE POR SOBRE EL HORNILLO AL ENCENDERLO.

CÓMO APAGAR Y GUARDAR EL HORNILLO DESPUÉS DE USARLO

⚠ ADVERTENCIA

NO MUEVA NUNCA EL HORNILLO MIENTRAS LO ESTÉ USANDO O ESTÉ TODAVÍA CALIENTE [MÁS DE 100 °F (38 °C)].

1. APAGUE el hornillo King Kooker® después de cada uso primero en la válvula manual y luego en la válvula del tanque de gas. Compruebe que no haya llama y que todas las válvulas estén cerradas. No se aleje del hornillo en tanto que no se haya enfriado completamente. Utilice manoplas protectoras para retirar los alimentos del hornillo.
2. Desconecte el regulador del tanque haciendo girar el conector de Tipo 1 a la izquierda hasta que el regulador se separe del tanque.
3. Este hornillo se puede guardar bajo techo sólo si el tanque está desconectado y fuera del hornillo. No use ni guarde el tanque dentro de edificios, garages o áreas interiores. Lea y siga todas las intrucciones del fabricante del tanque. El tanque debe guardarse siempre fuera del alcance de los niños. Mantenga toda la unidad entera en el área para evitar que insectos y contaminantes obstruyan el tubo Venturi.

⚠ ADVERTENCIA

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIÓN, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

MANTENIMIENTO DEL HORNILLO Y LOS ACCESORIOS

1. El área donde se usará el hornillo debe mantenerse despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Antes de cada utilización del hornillo inspeccione el área y elimine los artículos combustibles.
2. El flujo de combustión y la ventilación del aire no deben estar obstruidos. El hornillo debe colocarse en un área despejada con diez pies (3.05m) de espacio todo alrededor y sin ningún techo u otra cosa por encima. Compruebe la ubicación y colocación del hornillo antes de cada uso.
3. Antes de cada utilización del aparato, examine el quemador y el tubo Venturi para ver si hay insectos, nidos de insectos u otras obstrucciones. Los tubos obstruidos pueden crear fuegos bajo el aparato.
4. Siga todas las instrucciones para encender del manual de utilización y cuidado cada vez que use el hornillo. Compruebe que la llama tenga el color y aspecto adecuados. La llama debe salir de un color azul primario. Si la llama es de color amarillo intenso, esto podría indicar una obstrucción en el quemador o el tubo Venturi. Si existe cualquier obstrucción o si la llama es amarilla, apague el hornillo y deje que se enfríe. Desconecte la manguera del hornillo. Examine el tubo Venturi del quemador con una linterna para ver si está bloqueado. Si está bloqueado, use un alambre como el de una percha y métalo por el tubo Venturi para quitar el bloqueo. Arme y encienda el hornillo nuevamente como lo indica el manual de instrucciones. Si el problema no se resuelve con esto, llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 de lunes a viernes, de 7:30 a.m. a 3:30 p.m. hora central.
5. Use siempre el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador que viene con el aparato. Antes de cada utilización del aparato, examine la manguera LP para ver si tiene raspaduras, desgaste, cortes o fugas. Si la manguera tiene cualquier tipo de daño, debe reemplazar el ensamblaje de la manguera y regulador antes de usar el aparato. Comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 para información respecto a cómo reemplazar el ensamblaje de la manguera. Sólo debe usarse el ensamblaje de la Manguera LP y Regulador especificado por Metal Fusion, Inc. con el hornillo.
6. Para comprar cualquier parte de repuesto que pueda haberse dañado o perdido, comuníquese con Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes.
7. Limpieza del aparato:
   Hornillo y Manguera LP y Regulador: Si es necesario, limpie cualquier aceite o líquido que haya caído sobre la unidad al cocinar con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No sumerja el quemador ni la manguera y regulador en el agua porque eso hará que se oxiden.
   Ollas de aluminio o acero inoxidable: Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página 16.
   Utensilios de cocina de hierro fundido: Limpie después de cada uso según las instrucciones de la página 16.
   Termómetro: Limpie después de cada uso con un trapo y agua con jabón suave y seque con un trapo. No lo sumerja en líquido ni lo coloque en el lavavajillas.

CONSEJOS PARA EL CUIDADO DE SARTENES Y OLLAS DE ALUMINIO

No es necesario curar las ollas de aluminio antes de cocinar con ellas. Lávelas con un detergente líquido para platos y séquelas con un trapo.

Después de cocinar, lave las ollas y sartenes de aluminio con detergente caliente y espumoso. Si se ha pegado grasa u hollín negro al exterior de la olla al cocinar con el hornillo, friegue el exterior de la olla con un estropajo de metal.

NO ROCÍE LIMPIADOR DE HORNOS SOBRE LAS OLLAS DE ALUMINIO PARA LIMPIAR HOLLÍN. EL LIMPIADOR DE HORNOS LES QUITA EL BRILLO.

Si se ha pegado comida a la olla, remójela en agua caliente. Luego friegue la olla con un estropajo de metal y jabón para quitar la comida.

Si el agua dura oscurece el interior de la olla, llénela hasta el nivel del área oscurecida con una solución de agua y crémor tártaro o vinagre (a razón de tres tazas de agua con una cucharada de crémor tártaro o vinagre). Hiérvala por cinco o diez minutos.

NO COLOQUE NUNCA UNA OLLA VACÍA DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE SOBRE UN HORNILLO ENCENDIDO. Se quemará un agujero en el fondo de la olla. Puede ocurrir descoloración, rasguños y abolladuras al usar ollas en los hornillos para cocinar al aire libre. Esto no afecta la efectividad de la olla.

No guarde el aceite usado dentro de la olla. La sal usada al cocinar puede corroer la olla y crear fugas. Lave la olla después de cada utilización con agua y jabón y enjuáguela.

CURADO Y CUIDADO DE UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO

Las ollas nuevas de hierro fundido están recubiertas de parafina para evitar que se oxiden. Antes de usarlas por primera vez, lávelas con agua y jabón suave, enjuáguelas, y séquelas completamente. No use nunca detergentes abrasivos. Cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal. No use grasa con sal (margarina o mantequilla). Caliéntelas por 30 a 60 minutos en el horno a 300-350 °F (149-177 °C). Sáquelas del horno, vacíe el exceso de grasa y pase una servilleta de papel. Esto completa el proceso de curación. Cada vez que use el utensilio de hierro fundido, cubra toda la superficie con una delgada capa de manteca vegetal, límpiela con una servilleta de papel y guárdela.

INFORMACIÓN RESPECTO AL ACEITE PARA COCINAR

En nuestras instrucciones sugerimos el aceite de cacahuete para freír con mucho aceite. Aunque ésta es una opción excelente, cualquier buen aceite vegetal líquido puede sustituirlo.

SUGERENCIAS PARA GUARDAR EL ACEITE PARA COCINAR:

Después de usar el aceite por primera vez, deje que se enfríe. Mientras esté todavía un poco caliente, filtre las partículas antes de guardarlo en su envase original o en un recipiente robusto similar de plástico o vidrio. Esto se puede realizar usando papel para filtrar (filtro de café) o un paño limpio (trapo para secar los platos). No vierta nunca aceite caliente en un recipiente. Para obtener mejores resultados, guarde el aceite en un lugar fresco. Se puede volver a usar por un plazo de 30 días. Deséchelo después de usarlo por segunda vez o cuando el sabor del aceite recalentado se vuelva demasiado fuerte.

Sugerencia útil: Pruebe cocinar unas patatas fritas después de cocinar. Esto ayuda a mejorar el sabor del aceite para cuando lo vuelva a usar.

SECCIÓN III
RECETAS
de
The King of Outdoor Cooking®

Para obtener más recetas e información sobre productos, visite nuestro sitio web www.kingkooker.com

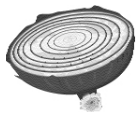
Marisco frito

Lavar y escurrir el marisco. Eliminar el exceso de humedad para evitar que salte el aceite. Cubrir el marisco completamente con la sazón para pescado frito King Kooker® Seasoned Fish Fry. Freir en aceite o manteca a 325 - 350 °F (163 - 177 °C) hasta que esté dorado por todas partes. Se puede empanizar mejor mojando el marisco en una mezcla de huevo y leche antes de cubrirlo con la sazón.

Pescado a la plancha

Caliente una sartén de hierro fundido por un mínimo de diez minutos en su King Kooker®. Permita que la sartén se vuelva casi blanca por el calor — lo suficientemente caliente como para ver el "círculo de llamas" en el centro. Esta receta produce mucho humo.

Los filetes de pescado deben tener 1/2" (1.25 cm) de grosor para mejores resultados. Empape los filetes en margarina o mantequilla derretida y écheles la sazón "King Kooker® Blackened Redfish Seasoning" en ambas caras. Échelos a la sartén y cocínelos por 45 segundos por cada cara. Sírvalos muy calientes.



Aros de cebolla fritos

Ingredientes: Cebollas enormes (si están disponibles), 2 huevos batidos, 1/2 taza de leche, harina, sazón King Kooker® Onion Mum Seasoning.

Corte las cebollas en aros, lave y escurra. Mezcle los huevos y la leche en un cuenco para remojar los aros. Eche cada aro de cebolla en la mezcla de huevo y leche y luego en la harina. Eche el aro nuevamente a la mezcla de huevo y leche y cubra con la sazón King Kooker® Onion Mum Seasoning. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Eche los aros de cebola uno a uno en el aceite. Cuando floten en la superficie, sáquelos. Sírvalos calientes.

Setas fritas

Ingredientes: Setas, agua, aceite, sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry.

Corte las setas en rodajas de 1/8" (0.32 cm) y sumérjalas en agua para mojarlas. Cubra las rodajas completamente con la sazón King Kooker® Seasoned Fish Fry. Caliente el aceite a 350 °F (177 °C). Eche las rodajas al aceite. Cuando floten en la superficie, sáquelas. Sírvalas calientes.

Alas de pollo al estilo King Kooker®

Ingredientes: 3-5 lb. de alas descongeladas y secadas, sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning aceite, salsa para alas King Kooker® o de su elección.

Caliente el aceite a 325 °F (163 °C) . Cubra las alas con sazón cajun King Kooker® Cajun Seasoning. Coloque algunas de las alas con cuidado en el aceite caliente. Cocine hasta que floten y parezcan estar listas. Sáquelas con unas pinzas lo suficientemente largas como para mantener sus manos lejos del aceite. Examine un ala para ver si está lista. Si está cocinada, añada más alas para cocinar el siguiente montón.Vigile siempre la temperatura del aceite para que se mantenga a 325 °F (163 °C). Después de sacar las alas del aceite, eche la salsa para alas King Kooker® Wing Sauce de su elección. Las variedades son: Spicy (Picante), Jalapeño, Habanero y Pimentón/Ajo.

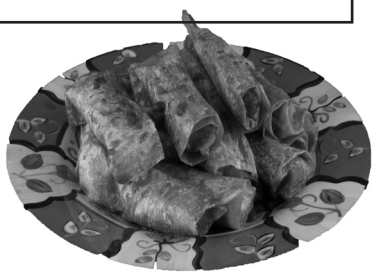
Especialidades Southwest Sizzler™

Para obtener más recetas e información sobre productos, visite nuestro sitio web www.kingkooker.com

Tamales King Kooker®

Ingredientes para los tamales:
3 libras de carne picada
1 libra de salchicha de carne de cerdo
2 cucharadas de páprika
2 cucharadas de cebolla en polvo
2 cucharadas de ajo en polvo
4 cucharadas de chile en polvo
1 cucharada de orégano
2 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de pimienta negra molida
2 cucharadas de comino molido
1 taza de agua
Hojas de mazorca (o papel para tamales de 4.5" x 4.5" (114 cm x 114 cm)
Masa (mínimo de 6 a 8 tazas)

Ingredientes para la salsa: (opcional para agregar sabor)
2 latas de 10 onzas de tomates cortados Rotel con pimientos verdes
4 latas de 16 onzas de puré de tomate
2 cucharadas de orégano
2 cucharadas de cebolla en polvo
2 cucharadas de ajo en polvo
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharaditas de pimienta
2 cucharaditas de sal



Preparación de los tamales:
Mezclar bien la carne picada y la salchicha de carne de cerdo en un recipiente grande. Mezclar los condimentos secos en un recipiente pequeño y luego agregarlos a la mezcla de carne. Incorporar bien los condimentos a la carne. Agregar el agua y mezclar bien. Llevar la mezcla al refrigerador durante una hora como mínimo. Sumergir las hojas de mazorca o el papel para tamales en un recipiente con agua hasta que se ablanden y puedan plegarse.

Envoltura de los tamales:
Retirar la mezcla de carne del refrigerador. Colocar la masa en un recipiente. Preparar una superficie seca y limpia para envolver los tamales. Colocar el envoltorio del tamal humedecido sobre la superficie plana. Colocar 1 ó 2 cucharadas de la mezcla de carne. La cantidad se determinará según el tamaño de los envoltorios de tamales que se utilicen. Si los envoltorios son pequeños, una cucharada será suficiente, pero si son más grandes, es preferible colocar dos cucharadas. Con las manos, hacer un cilindro con la mezcla de carne y luego enrollar la carne en la masa. Cubrir la carne con abundante masa. Colocar la mezcla en un envoltorio a aproximadamente 1" (2.5 cm) del extremo para poder doblarlo. Enrollar la mezcla con el envoltorio y doblarlo en un extremo.

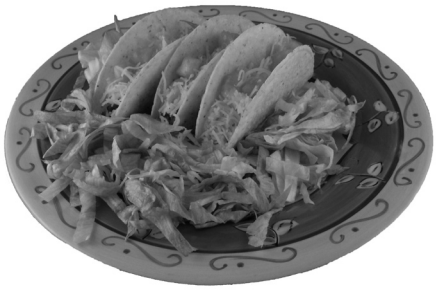
Cocción de los tamales:
Colocar aproximadamente 2.5" (6.5 cm) de agua en la olla para tamales. Llenar hasta justo antes del borde de cocción. Colocar la bandeja de vapor sobre el borde. Colocar los tamales sobre la bandeja de vapor con el extremo doblado hacia la parte inferior de la bandeja y el extremo abierto hacia arriba. Colocarlos uno al lado del otro para que no se muevan durante el proceso de cocción. Tapar la olla y colocarla en el soporte del hornillo. Encender el hornillo y cocinar los tamales durante aproximadamente dos horas. No se debe dejar de vigilar el hornillo durante el proceso de cocción. Se debe levantar la tapa y controlar periódicamente durante el proceso para asegurarse de que no falte agua en la olla. Si se necesita agregar agua, se deben sostener los tamales de un lado con una espátula y agregar el agua por los orificios de la bandeja de vapor hacia la olla. Después de dos horas, retirar los tamales, controlar que la carne esté cocida y, si lo está, retirarlos de la olla.

Cocción de la salsa:
Mezclar todos los ingredientes de la salsa en la sartén de 8 cuartos (7 L) de galón. Hervir a fuego lento durante aproximadamente 10 minutos. Retirar los tamales de la olla de vapor y agregarlos a la salsa. Cocinar durante 10 minutos más. No revolver los tamales porque se abrirán, pero se debe controlar la cocción para asegurarse de que no se quemen ni se adhieran a la olla. Si prefiere no sumergir los tamales, colóquelos sobre otra placa y utilice un cucharón para verter la salsa sobre los tamales.

Tacos King Kooker®

Utilice el hornillo King Kooker® para cocinar al aire libre, la sartén de 7 cuartos (6.5 L) de galón y una espumadera.

Ingredientes:
1 cucharada de cebolla en polvo
1 cucharada de ajo en polvo
1 cucharada de comino molido
2 cucharadas de chile en polvo
1 cucharada de páprika
1 cucharadita de pimienta
1 cucharadita de sal
¾ cucharadita de pimiento de Cayena
1 taza de agua
2 libras de carne picada
18 tortillas crujientes para taco. Prepárelas en el horno de la cocina si desea que estén calientes.



Guarniciones sugeridas:
Lechuga en juliana
Tomates en cubos
Queso Cheddar rallado
Crema agria
Salsa para tacos

Instrucciones:
Utilizar una sartén para dorar la carne picada. Desmenuzar la carne en la sartén y cocinar a fuego lento en el hornillo para cocinar al aire libre. Revolver frecuentemente para evitar que se adhiera. Retirar el exceso de grasa. Mezclar los condimentos secos en un recipiente pequeño. Espolvorearlos sobre la carne cocida y agregar agua. Cocinar a fuego lento aproximadamente entre 12 y 15 minutos, revolver frecuentemente. Para servir, colocar aproximadamente dos cucharadas de la mezcla de carne en cada tortilla y agregar la guarnición deseada.

Frijoles pintos King Kooker®

¡Prepare fácil y rápidamente un plato del sudoeste agradable con el hornillo para cocinar al aire libre y una olla o sartén para arroz!

Ingredientes:
3 latas de 16 onzas de frijoles pintos
1 cebolla picada fina
1 cucharada de ajo en polvo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta
½ libra de salchicha de carne de cerdo sazonada
½ libra de carne picada
1 cucharada de chiles jalapeños en rodajas
2 cucharadas de pimientos dulces deshidratados
2 tazas de agua

Instrucciones:
Colocar la carne picada y la salchicha en la sartén. Desmenuzar la carne, encender el hornillo y saltear hasta dorar levemente. Retirar la grasa y dejar la carne cocida y desmenuzada en la olla. Agregar a la carne la cebolla picada, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Saltear hasta que la cebolla se ablande y cocinar hasta obtener un color claro. Agregar los chiles jalapeños, los pimientos dulces, los frijoles pintos y el agua. Cocinar a fuego lento, revolver con frecuencia durante 15 minutos aproximadamente. Servir con arroz si lo desea. Rinde aproximadamente 12 porciones cada una de 1/2 tazo.

Fajitas de carne de res King Kooker®

Utilice el hornillo para cocinar al aire libre y la olla o la sartén para arroz para preparar una deliciosa carne de res para deleitar a sus invitados.

Ingredientes:
2 cucharadas de cebolla en polvo
2 cucharadas de ajo en polvo
2 cucharadas de comino molido
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negra molida
1 taza de aceite de oliva
2 cucharadas de jugo de limón (de botella o exprimido)
3 libras de bola de lomo cortada en trozos
de 4" x ½" (10 cm x 2.5 cm)
1 ó 2 cebollas cortadas en tiras
1 ó 2 pimientos verdes sin semillas y cortados en tiras
12 tortillas de harina
Salsa preparada
Guacamole
Crema agria
Queso Cheddar rallado

Instrucciones:
Mezclar los ingredientes secos en un recipiente pequeño. Verter el aceite de oliva y el jugo de limón en un recipiente rectangular de vidrio de 2 ó 3 pulgadas (5 ó 7 cm) de profundidad adecuado para marinar las tiras de carne. Agregar los condimentos secos a la mezcla de aceite y jugo, y mezclar. Sumergir las tiras de carne en la mezcla líquida sazonada cubriendo ambos lados y dejar marinar al menos una hora o toda la noche en el refrigerador, si lo desea.

Colocar una fina capa de aceite de oliva en la sartén. Encender el hornillo para cocinar al aire libre y colocar las tiras de carne en el aceite. Freír levemente de ambos lados, girándolos con frecuencia. Continuar friendo hasta dorar de ambos lados y hasta obtener la cocción deseada. Retirar de la sartén.

Agregar una pequeña cantidad de aceite de oliva a la sartén para freír los vegetales. Colocar las cebollas y los pimientos en la sartén y saltear hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

Servir la carne y los vegetales cocidos con las tortillas calentadas al vapor. Permita que sus invitados preparen sus propias fajitas envolviendo la carne, los vegetales y sus condimentos preferidos en una tortilla caliente. ¡Delicioso!

Calentar tortillas en la olla de vapor:
Verter 2.5" (6.5 cm) de agua en la olla de 16 cuartos (15 L) de galón y colocar la rejilla de vapor para calentar las tortillas. Encender el hornillo y hervir el agua. Retirar las tortillas de harina del paquete y envolver toda la pila de tortillas en una hoja de papel de aluminio grande. Colocar el paquete de tortillas en la rejilla de vapor y calentar. Tapar la olla y cocinar entre 5 y 10 minutos. Apagar el hornillo y retirar con cuidado el paquete de tortillas de la olla con unas tenacillas. Dejar que se enfríe durante unos minutos. Abrir el papel y colocar las tortillas a una fuente tapada para servir.

Quesadillas King Kooker®

Ingredientes:
Tortillas de harina grandes
Queso rallado. ¡Utilice su preferido! Los quesos Cheddar suave, moderado o fuerte, Monterrey Jack o con pimienta quedan muy bien.
Aceite de oliva
Ingredientes adicionales y opcionales:
- Carne de res, de cerdo o de pollo precocinada y cortada en tiras.
- Tomates frescos en cubos
- Aceitunas negras en tiras
- Cebolla de verdeo picada
- Aguacate picado

Guarniciones opcionales:
- Lechuga
- Crema agria
- Guacamole
- Más tomates en cubos

Instrucciones:
Agregar unas cucharadas de aceite de oliva en la sartén para tortillas (comal) y colocarla en el hornillo para calentar las tortillas. Encender el hornillo. Colocar la tortilla en el aceite caliente y darla vuelta varias veces. Cuando la tortilla comience a calentarse y se formen burbujas de aire, espolvorear queso sobre ésta. Espolvorear los demás ingredientes que desee en finas capas sobre el queso en la tortilla. Asegúrese de espolvorear los ingredientes sólo sobre la tortilla y no en la sartén. Cuando el queso se derrita y los demás ingredientes estén bien calientes, levantar un lado de la tortilla y doblar sobre el lado opuesto. Retirar la quesadilla doblada de la sartén con una espátula y colocarla en un plato para servir. Cortar en forma de cuña, agregar la guarnición y servir. Continuar la cocción de cada tortilla en forma individual para crear una variedad de combinaciones de quesadillas. Se puede agregar un poco más de aceite de oliva a la sartén antes de cocinar cada tortilla.

Plátanos fritos King Kooker®

¡Utilice su hornillo para cocinar al aire libre y la olla o la sartén para arroz para sorprender a sus invitados con este delicioso plato de plátanos!

Ingredientes:
Plátanos
Mezcla para panqueques
Agua, leche o huevos (según las instrucciones de su mezcla favorita para panqueques)
Aceite vegetal líquido
Canela molida
Azúcar glas

Instrucciones:
En un recipiente, preparar su mezcla preferida para panqueques según las instrucciones. Cortar los plátanos en rodajas a lo largo y al medio para obtener cuatro partes de cada plátano. Colocar suficiente aceite en la sartén, aproximadamente una pulgada (2.5 cm). Encender el hornillo y colocar la sartén a fuego lento con el termómetro a un lado de la olla y dentro del aceite. Calentar el aceite a 325 °F (163 °C). Colocar una rodaja de plátano en la masa. Cuando la rodaja esté cubierta de masa, utilizar una espumadera y manoplas protectoras para colocarla con cuidado en el aceite caliente y freír hasta que la masa se cocine, girarla para asegurarse de que se cocine en forma pareja de ambos lados. Se pueden cocinar varias rodajas al mismo tiempo. Cuando estén cocidas de ambos lados, retirar del aceite y colocar en un plato hasta que se enfríen. Espolvorear las rodajas fritas con canela y azúcar glas a gusto. ¡Es simple y exquisito!

SECCIÓN IV

LEA Y COMPRENDA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PRODUCTO KING KOOKER®

PREGUNTAS Y RESPUESTAS FRECUENTES

1. ¿Qué problema hay si el hornillo tarda mucho o si no calienta el aceite, o no cocina los ingredientes, a la temperatura deseada? La llama de mi hornillo parece muy débil.

Respuesta: Si el ensamblaje de la manguera tiene una conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), está equipada con un dispositivo para limitar el flujo. Este dispositivo está diseñado para limitar el flujo de gas si ocurre una fuga entre el regulador y el aparato. Para sellar bien el gas, y permitir así que fluya al máximo, la válvula manual debe estar en la posición completamente APAGADA ("OFF") antes de abrir la válvula del tanque. Es bueno recordar que "EL TANQUE SE ENCIENDE PRIMERO Y SE APAGA ÚLTIMO."

El problema se puede solucionar de dos maneras:

A.
1. Ponga la válvula manual en la posición de APAGADO ("OFF"). Cierre la válvula del tanque completamente haciéndola girar a la derecha hasta que pare.
2. Verifique que la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), esté completamente apretada a la válvula del tanque.
3. Espere 5 segundos para que se iguale la presión y se reajuste el dispositivo.
4. ENCIENDA la válvula del tanque ("ON" - a la izquierda).
5. Ponga la válvula manual en la posición de ENCENDIDO ("ON").
6. Encienda nuevamente el hornillo siguiendo todas las instrucciones para encender de este manual. Compruebe que la llama tenga las características adecuadas.

O

B.
1. Ponga la válvula manual en la posición de APAGADO ("OFF"). Cierre la válvula del tanque completamente haciéndola girar a la derecha hasta que pare.
2. Separe la conexión de la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), de la válvula del tanque. El dispositivo para limitar el flujo se reajustará ahora.
3. Conecte nuevamente la conexión de Tipo 1 (botón negro/verde), a la válvula del tanque. Apriete completamente.
4. ENCIENDA la válvula del tanque ("ON" - a la izquierda).
5. Ponga la válvula manual en la posición de ENCENDIDO ("ON").
6. Encienda nuevamente el hornillo siguiendo todas las instrucciones para encender de este manual. Compruebe que la llama tenga las características adecuadas.

2. ¿Cuánto dura el propano del tanque?

Respuesta: En promedio, un tanque lleno durará aproximadamente 15 horas de cocina normal.

3. Tengo un tanque de estilo nuevo y no se conecta a mi regulador. ¿Qué puedo hacer?

Respuesta: El regulador provisto con el artefacto tiene una conexión tipo 1, la cual se coloca en la válvula del tanque que tiene rosca grande en la salida de la válvula. Éstas se conectan en la tuerca mariposa grande de plástico (negra o verde). Este tanque también se conecta con modelos anteriores de reguladores de hornillos Metal Fusion que tenían un conector con boca de bronce con rosca a la izquierda. Estos modelos se conectan con las roscas internas de la válvula del tanque tipo 1 (con una llave). Nuestros reguladores no podrán conectarse si su tanque tiene una válvula de desconexión rápida (del tipo conector).

4. Tengo un hornillo nuevo y no consigo encenderlo. ¿Qué pasa?

Respuesta: Asegúrese de que el tanque tenga propano. Los tanques que venden en las tiendas con frecuencia están vacíos. Si esto no resuelve su problema, consulte los artículos #3 y #4 de la página 15 del manual de instrucciones. Si tiene cualquier pregunta llame a Metal Fusion, Inc. al (800) 783-3885.

SI TIENE CUALQUIER PREGUNTA QUE NO HAYAMOS TRATADO EN ESTE MANUAL ENVÍENOS UN MENSAJE DE CORREO ELECTRÓNICO A info@kingkooker.com O LLAME AL 1-800-783-3885 ENTRE LAS 7:30 A.M. Y LAS 3:30 P.M. HORA CENTRAL DE LUNES A VIERNE.

NOTAS

Precauciones de seguridad del hornillo para cocinar al aire libre

¡ADVERTENCIA!

NO SEGUIR ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE OCASIONAR INCENDIOS Y PELIGROS DE EXPLOSIONES, QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, QUE PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

Lea y comprenda todas las instrucciones de ensamblaje y el manual de utilización y cuidado antes de usar este producto. Si pierde su manual y necesita uno nuevo, o si tiene cualquier pregunta, comuníquese con nosotros al 1-800-783-3885 entre las 7:30 a.m. y las 3:30 p.m. hora central de lunes a viernes, o a www.kingkooker.com.

ADVERTENCIA: Este producto contiene sustancias químicas y su uso producirá sustancias químicas que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer y defectos congénitos (u otros daños a la salud reproductora).

¡USE SÓLO AL AIRE LIBRE!

NO use bajo ningún tipo de techo. Mantenga un área despejada mínima de 10 pies (3.05 m) alrededor del hornillo.

NO use sobre superficies combustibles.

Mantenga SIEMPRE a los niños, a las mascotas y a cualquier persona no autorizada lejos del hornillo.

Use SIEMPRE un termómetro para freír para vigilar la temperatura de la grasa al freír y precalentar.

NO DEJE NUNCA EL HORNILLO DESATENDIDO mientras lo esté usando o esté todavía caliente.

Use SIEMPRE zapatos al cocinar. Evite que el cabello y la ropa entren en contacto con el hornillo mientras lo esté usando o esté todavía caliente.

Use SIEMPRE guantes de protección y tenga mucho cuidado de no salpicar el aceite.

No cubra NUNCA la olla al freír o precalentar.

SIEMPRE APAGUE el quemador cuando haya terminado de cocinar.

Descongele y seque SIEMPRE los alimentos completamente antes de cocinar con aceite o grasa.

KING GRILLERDINE®, KING KOOKER®, el logotip de KING KOOKER®, THE KING®, THE KING OF OUTDOOR COOKING®, MR. OUTDOORS® Y WATCHDOG OUTDOOR COOKER SERIES® son marcas registradas de Metal Fusion, Inc., 712 St. George Avenue, Jefferson, LA 70121

Rev. 01/2009-S